



I Tre Filari

Olio extravergine da olive (blend)

Zona di Produzione: Gli Oliveti si trovano nel Comune di Recanati (MC) in località Bagnolo.

Varietà (cultivar): otto cultivar presenti nell'oliveto Aziendale

Altitudine Oliveto: 200 mt. s.l.m.

Passo d'impianto: 6x6 m

Suolo: terreno di medio impasto con ampie zone sabbiose

Epoca di raccolta: Seconda metà mese di ottobre

Tipo di raccolta: a mano con agevolatori in piccole cassette traforate.

Metodo di estrazione: impianto continuo

Metodo di conservazione: Filtrato con cartoni ed immagazzinato in botti di acciaio inox in atmosfera di azoto, in locale climatizzato.

Caratteristiche organolettiche: Fruttato intenso, con decise note di amaro e piccante.

Abbinamenti consigliati: Per bruschette, legumi, tagliate di carne, carni e verdure alla griglia.

"I Tre Filari"
Olio Extravergine
di Oliva Biologico



Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia.

Azienda Agraria "I Tre Filari"
di Sabbatini Silvia - Contrada Bagnolo, 38a
62019 Recanati (MC) ITALIA

www.itrefilari.it

Prodotto e imbottigliato presso l'Azienda - MC019

Conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Da consumarsi preferibilmente

entro il

Lotto nr.



OPERATORE CONTROLLATO
N. 31844
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-890-004
AGRICOLTURA ITALIA



1,00 lt e



Azienda Agraria "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia
Contrada Bagnolo nr. 38/A - 62019 Recanati (Mc)
tel/fax: (+39) 071 982499 - cell: 335 8089885 - 338 2870044
itrefilari@virgilio.it - www.itrefilari.it